

La formation :

Cette orientation est l'occasion d'un nouveau départ.

La restauration commerciale et collective est un secteur en plein développement : sandwicherie, cafétéria, crêperie, restaurant d'entreprise...

Vous aimez le travail en cuisine, varier les activités (productions culinaires, entretien des locaux services), vous sentir responsable de votre travail.

Les entreprises de production et distribution culinaire ont besoin d'un personnel formé à l'hygiène et aux nouvelles techniques de production.

L'agent polyvalent de restauration est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.

- ◆ La durée de formation est de 3 ans
- ◆ Stages obligatoires en milieu professionnel de 15 semaines
- ◆ Des effectifs réduits
- ◆ Des enseignements adaptés au rythme des jeunes
- ◆ Une équipe d'enseignants spécialisés

Qualités requises :

L'agent APR doit :

- Travailler en équipe
- S'organiser
- S'adapter à des activités variées
- Être dynamique
- Avoir une bonne hygiène et une tenue adaptée à son activité
- Respecter les règles de sécurité

LP privé laïque de Castelnouvel
31 allée de Castelnouvel
31490 LEGUEVIN
Tel : 05 62 13 44 47

0312063z@ac-toulouse.fr

Site internet : <https://sites.google.com/site/lppcastelnouvel>

Pas de frais de scolarité

LYCEE PROFESSIONNEL
de CASTELNOUVEL



CAP
AGENT POLYVALENT
DE RESTAURATION



Différentes tâches réalisées

- ◆ Aide à la préparation des repas
- ◆ Distribution et service des repas (préparation d'une salle, service à l'assiette...)
- ◆ Conditionnement des plats cuisinés
- ◆ Encaissement des prestations (utilisation d'une caisse enregistreuse)
- ◆ Entretien des locaux (centrale, mono-brosse, aspirateur...)
- ◆ Secourisme



Divers secteurs d'intervention

- ◆ Service de restauration collective :
 - secteur santé (hôpitaux ...)
 - secteurs administratifs
 - restauration d'entreprise
 - restaurant scolaire
- ◆ Restauration commerciale :
 - en libre service
 - rapide sandwicherie / viennoiserie
 - à thèmes
- ◆ Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés (transports aériens, ferroviaires...)

Après le CAP

La vie active ou une poursuite d'études :
La mention complémentaire (MC)
Un certificat de spécialisation
Un BAC PRO avec un très bon dossier

Exemples de formations poursuivies :

MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Employé barman
MC Sommellerie
CS Restauration collective
BAC PRO Commercialisation et services en restauration